

Chardonnay - Rebula (box)

Deželno vino PGO Goriška brda, suvo Sorte: 60 % chardonnay, 40 % rebula

Izgled, arome i okus

Izgled: slamnato žute boje

Aroma: Miris je voćni, podseća na citrusne i breskve.

Ukus: U ustima je vino prijatno živahno, glatko i srednje punog tela.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Idealno uz predjela, testenine, rižote, belo meso i jela od ribe.

Temperatura serviranja: 10-12°C

Potencijal starenja: 1 godinu

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinogradov: terase

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Gustoća sadnje: 4,000 - 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

Podneblje: submediteransko, miješanje toplog morskog zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe

Sorta: 60% chardonnay, 40 % rebula

Berba: isključivo ručna

Vinifikacija

8-10 dana na T=25 - 28°C

Fermentacija

100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, T= 14°C

Zrenje

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 12% vol

Ukupne kiseline: 5,08 g/l

pH: 3,38

Ostatak šećera: 1,9 g/l

